

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Государственное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования  
«Оренбургский государственный университет»

Е.Я. ЧЕЛНОКОВА  
Е.В. ВОЛОШИН

## **ЗЕРНОВЕДЕНИЕ**

Рекомендовано Ученым советом государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

Оренбург 2007

УДК 725.42.:664 (075.8)

ББК 38.72 я 73

Ч 62

Рецензент

кандидат технических наук, доцент В.П. Попов

**Ч 62**      **Челнокова Е.Я.**  
**Зерноведение: учебное пособие / Е.Я. Челнокова, Е.В. Волошин. –**  
**Оренбург: ГОУ ОГУ, 2007 – 93 с.**

**ISBN**

Учебное пособие предназначено для выполнения лабораторных работ по курсу «Зерноведение» студентами специальности 260201 «Технология хранения и переработки зерна».

Н 2004060000

ББК 38.72 я 73

ISBN

© Челнокова Е.Я.  
Волошин Е.В., 2007  
© ГОУ ОГУ, 2007

## Содержание

Введение.....	4
1 Определение хлебов по зерну. Анатомическое строение зерна.....	4
2 Определение всхожести, энергии прорастания и жизнеспособности семян.....	11
3 Отбор проб и подготовка их к анализам.....	16
4 Органолептическая оценка зерна (по цвету, запаху, вкусу).....	25
5 Определение засоренности зерна.....	29
6 Определение дефектного зерна.....	37
7 Определение обесцвеченности зерна пшеницы.....	42
8 Изучение формы и размеров зерен и семян.....	46
9 Определение крупности и выравненности зерна.....	50
10 Определение влажности зерна основным стандартным способом и на влагомере.....	53
11 Определение массы тысячи зерен, плотности и объемной массы зерна.....	60
12 Определение стекловидности зерна.....	65
13 Определение количества и качества клейковины в пшенице.....	68
14 Определение числа падения.....	75
15 Определение твердой и мягкой пшеницы по зерну. Определение типового состава и класса пшеницы.....	80
16 Определение пленчатости и лужистости.....	90
Список использованных источников.....	93